



Chef'sChoice®

CHEF'S CHOICE



Chef'sChoice.

Chef's Choice è un marchio di fama mondiale prodotto dalla EdgeCraft Corporation specializzato in avanzate tecnologie per la cucina che comprendono un'importante selezione di affilatrici da coltello elettrici e manuali.

Fondata nel 1984, EdgeCraft Corporation ha introdotto il marchio Chef'sChoice con il debutto del suo primo affilatore per coltelli elettrico realizzato nel 1985.

La compagnia continua ad aumentare la propria offerta attraverso l'espansione delle piccole linee di prodotti elettrici Chef'sChoice e il suo impegno costante per la qualità, la tecnologia e il consumatore.



Distribuito in Italia da:

 **KÜNZI**
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936



Per un angolo di affilatura tra i 15° e i 20°



Per un angolo di affilatura di 15°



Per un angolo di affilatura di 20°



3 strati



2 strati



Coltelli da chef



Coltelli Santoku



Coltelli in ceramica



Coltelli con lama ondulata



Mannaie



Coltelli Sportivi



ABRASIVI DIAMANTATI

I diamanti sono il materiale naturale più resistente sulla terra. L'acciaio diamantato affila le lame in modo più rapido e semplice.



ULTRASTROP®

I dischi flessibili brevettati nella fase di finitura creano una lucidatura della lama senza pari.



DIAMOND ULTRAFLEXTM

Dischi di stropaggio flex brevettati combinati con diamanti abrasivi.



CRISSCROSS®

Dischi abrasivi diamantati specializzati che creano una finitura omogenea e senza sbavature.



INTERDIGITATING PADS

Sistema a guida a canale completo di abrasivi diamantati che garantiscono un'affilatura uniforme per ogni utilizzo.



MANIGLIA SOFT TOUCH

Impugnatura ergonomica che offre comfort e stabilità alla presa.



GUIDE ROLLER

Sistema di controllo dell'angolo che garantisce un'esperienza di affilatura precisa e affidabile.



EDGESELECT®

Consente di personalizzare il bordo per adattarlo all'attività di taglio. Ideale per un bordo in acciaio o per un profilo fine ottimale.



Affilatori manuali



Affilatori elettrici



Affilatori professionali



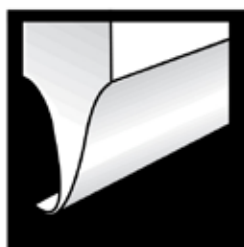
Affilatori outdoor



Affilatori ibridi



Conventional Hollow-Ground Edge



A Conventional, Hollow-Ground Edge Failing



Chef'sChoice® Dizer® Engineered



Chef'sChoice® Trizor® Engineered



CC 421M

- Dimensione piastra: 15 x 3 cm



0 087877 421022



CC 4-2601



0 087877 402618



Sharpener Compatto

CC 476

- In display da 12 pz



0 087877 476022



CC 421M

Affilalame a lima.

- Piastra diamantata grana media
- Dimensione piastra: 15 x 3 cm

CC 4-2601

Pietra.

- In scatola di legno con piedini in gomma antiscivolo
- Diamantata
- Dimensioni: 15 x 5 cm

Sharpener Compatto

CC 476

Piccolo affilalame manuale, leggero e compatto, facile da utilizzare e da portare con sé per ogni evenienza. Utilizzabile da destra e sinistra su coltelli a lama liscia da cucina e sportivi.

- Per coltelli europei e americani (20°)
- Comoda presa soft touch
- 2 diversi stadi di affilatura
- In display da 12 pz



CC 2100



CC 2150B

- Adatto per lame in ceramica



CC 2150A

- Adatto per lame di stile asiatico



CC 2100

Affilame elettrico professionale per un carico di lavoro più elevato.

Affilatura brevettata trizor-plus™.

- Corpo motore con copertura in metallo
- Per coltelli a lama liscia e ondulata
- Modulo di affilatura staccabile, sostituibile e lavabile in lavastoviglie
- Certificato NSF
- 3 diversi stadi di affilatura
- 2 piastre diamantate orbitali
- 1 disco diamantato
- Durata dei dischi: più di 3000 affilature

CC 2150B

Modulo di affilatura specifico per coltelli in ceramica compatibile con l'affilame elettrico professionale CC 2100.

- Per coltelli asiatici (15°), europei e americani (20°)
- Modulo di affilatura staccabile, sostituibile e lavabile in lavastoviglie
- Certificato NSF
- 3 diversi stadi di affilatura



CC 2150A

Unità d'affilatura sostituibile per affilacoltelli Chef's Choice 2100.

Adatto per lame di stile asiatico e altre lame con il filo a 15°.

